

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Dieci Terre Antico Podere Sativus 2019                          |
| <b>Vinícola</b>               | Dieci Terre   |
| <b>Safra</b>                  | 2019  |
| <b>País</b>                   | Itália  |
| <b>Região</b>                 | Puglia  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto   |
| <b>Castas</b>                 |   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%   |
| <b>Maturação</b>              | 8 meses em botti de carvalho e 4 meses de afinamento em garrafa |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18°C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2027  |
| <b>Decanter</b>               | 20 a 30 minutos   |
| <b>Premiações</b>             |   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Dieci Terre** é uma empresa que começou no ramo comercial e de exportação, e agora exhibe orgulhosamente em sua vitrine a tipicidade italiana. Com sua base na **Puglia**, a vinícola elabora vinhos de qualidade excepcional, nesta que se mostra como uma das mais promissoras regiões vitivinícolas do país, onde o clima mediterrâneo cria ótimas condições para a elaboração de vinhos encorpados, como o **Sativus**.  
O **Antico Podere** deste exemplar advém dos **70%** de **Nero di Troia** de sua composição. A casta de origem antiga dificilmente é encontrada fora do salto da bota, onde as condições de maturação são ideais para gerar vinhos bem estruturados, com doses certas de acidez, taninos e teor alcoólico, garantindo todo o equilíbrio necessário para um total deleite ao paladar.  
Complementado por **30%** de **Primitivo**, a tipicidade é o ponto alto do conteúdo desta garrafa. A elaboração deste vinho decorreu em tanques de aço inoxidável com finalização a cargo dos 8 meses em **botti** de carvalho e posterior afinamento em garrafa por 4 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi de alta intensidade



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras e vermelhas (cereja), especiarias adocicadas e picantes (anis estrelado), baunilha e toques de café



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado e sedoso, apresenta taninos polidos e acidez no ponto; as frutas e a madeira se destacam nos sabores

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



## CULINÁRIA